



# Lämmin hapankaalilisäke (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

1 kpl	iso sipuli
2 rkl	voita
200 g	hapankaalia
1 kpl	porkkana karkeana raasteena
2 dl	kasvislientä
1 kpl	omena tai omenasosetta (n.100g)
2 tl	kuivattua rakuunaa
1 rkl	fariinisokeria
	riipaus suolaa
1 dl	kuivaa valkoviiniä

## Ruokaohje

- 1 Kuullota kuutioitu sipuli voissa, lisää hapankaali, porkkanaraaste ja paista hetki.
- 2 Lisää kasvisliemi, omenakuutiot, rakuuna ja sokeri. Hauduta kannen alla kasvikset kypsäksi, lisää valkoviini ja tarkista maku.
- 3 Erinomainen lisäke esimerkiksi ankan rinnalle ja riistalle. Maku on vielä vahvempi, jos käytät tavallisen hapankaalin tilalla punahapankaalia.

